

Menù Matrimonio “Fragola”



Prosecco Treviso Gemin

Analcolico alla frutta

Selezione di salumi “Cà Verda”

Pecorino mezzano al cucchiaino, noci e miele

Battuta di manzetta Garronese con capperi di salina e senape in grani

Piccoli cannoli al parmigiano alle erbe di montagna, caprino e buccia di limone

Blinis di farina di grano saraceno, panna acida e caviale di salmone selvaggio

Magatello di vitello cotto al punto rosa, chips di pane e salsa alla monferrina

Code di gambero argentino al pane giapponese e salsa orientale

Fiori di zucca con ricotta vaccina e pesto di basilico

Erba salvia alla milanese

Mondeghili alla lombarda

Tortini di riso al salto allo zafferano e polvere d'oro

Piccoli tostini alla pancetta e formaggio cremoso

Risotto carnaroli pavese mantecato agli asparagi verdi e Selva Cremasco

Millefoglie di crepes integrali, verdure croccanti e coulis di datterino

*Darnetta di Ombrina in crosta alle olive taggiasche, finocchi in confit
e fumetto montato all'olio*

*Filetto delle nostre manze arrostito alle erbe di montagna, mazzetto di verdure di stagione
millefoglie di patate e ristretto al vino Merlot*

Torta nuziale con bollicine

Vino a tavola in abbinamento

Dolcetto del Monferrato

Cortese del Monferrato

Prezzo a persona 110,00 €

Proposta menù bambini

Gnocchi di patate al pomodoro o alla bolognese

Piccola cotoletta alla milanese con patate al forno

Prezzo a persona 30,00 €

*Sarà nostra premura concordare il menù in base alle vostre esigenze per le eventuali scelte
dobbiamo tenere presente la stagionalità dei prodotti quindi la disponibilità sul mercato*